

## Аннотация по дисциплине

### ОП. 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

#### 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 семестр 3,4

Количество часов - 180 час.

лекционных - 56 час.

практических – 60 час.

самостоятельной работы - 46 час.

консультации - 18 час.

#### Цель дисциплины:

- подготовка обучающихся производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на освоение новых видов технологического оборудования, снижение трудоемкости, энергоемкости и повышению производительности труда для предприятий общественного питания.

#### Задачи дисциплины:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;
- эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

#### Место дисциплины в структуре ПССЗ:

Дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» входит в Профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин.

Профессиональный цикл ОП опирается на предшествующие дисциплины и формирует компетенции для освоения последующих дисциплин. Такие предшествующие дисциплины как ОП.01 Экономика организации, ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности, ОП. 03 Бухгалтерский учёт необходимы для освоения дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда». Последующими дисциплинами по отношению к дисциплине «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» являются следующие дисциплины: ОП. 08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, ОП. 10 Формирование индивидуального стиля внешнего вида, ОП. 11 Профессиональная эстетика и дизайн, ОП.12 Барное дело.

#### Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК), указанными ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Код	Формулировка компетенций
-----	--------------------------

компетенции	
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

Знать	классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации; основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;
Уметь	определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику;

### Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч. консультации)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
<b>Раздел 1 Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания</b>				
Тема 1.1 Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству	12	6	6	4
Тема 1.2 Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания	15	6	8	6
Тема 1.3	12	6	6	6

Оборудование для сервисной реализации продуктов питания				
Тема 1.4 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	14	6	8	4
Тема 1.5 Оборудование для вспомогательных операций	12	6	6	6
<b>Раздел 2 Обеспечение условий охраны труда на производстве</b>				
Тема 2.1 Нормативно-правовая база охраны труда	15	8	8	6
Тема 2.2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	12	6	6	4
Тема 2.3 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	12	6	6	6
Тема 2.4 Управление безопасностью труда и оказание первой помощи	12	6	6	4
Консультации	-	-	-	<b>18</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>116</b>	<b>56</b>	<b>60</b>	<b>64</b>

**Курсовые проекты (работы):** не предусмотрены

**Интерактивные образовательные технологии,** используемые в аудиторных занятиях: дифференцированное обучение, проблемно-модульное обучение, игровое обучение, проблемно-модульное обучение, презентация, дискуссия, проблемное изложение.

**Вид аттестации:** экзамен

**Основная литература**

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437755>.

2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/438838>.

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/433281>.

Автор: Колмычок Сергей Алексеевич